

MONTAG, 16. MAI 2022

SUPPE 1	Ananas-Sauerkrautsuppe mit Pitabrot		
SUPPE 2	Gazpacho mit Kräutercroûtons		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	8.00
	· Kleine Portion	Fr.	3.50
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Glasiertes Kräuterschweinsnierstück Portweinjus Bulgur mit Cipolotti Blattsalat mit Karottenstreifen an Orangen-Dressing		
ohne Fleisch	Ziegenkäse mit Datteln im Knuspermantel Weisse Portweinsauce Bulgur mit Cipolotti Blattsalat mit Karottenstreifen an Orangen-Dressing		
	· Grosse Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	15.00
	· Kleine Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	11.00
TAGESDESSERT	Ricottaküchlein mit Williamsbirne und Ovomaltine		
	· Portion	Fr.	5.50
GLACE	Schokolade, Vanille, Erdbeeren und Rhabarberjoghurt		
	· Kugel	Fr.	3.50
	· Portion Rahm	Fr.	1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kräuterschwein: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

DIENSTAG, 17. MAI 2022

SUPPE 1	Artischocken-Cremesuppe mit Basler Rauchwurst		
SUPPE 2	Gazpacho mit Kräutercroûtons		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	8.00
	· Kleine Portion	Fr.	3.50
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Rosa gebratene Rindshuft Pommery Senfsauce Rosmarinkartoffeln Ofentomate		
ohne Fleisch	Dinkiragout mit Cranberries an Pommery Senfsauce Rosmarinkartoffeln Ofentomate		
	· Grosse Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	15.00
	· Kleine Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	11.00
TAGESDESSERT	Holunderblütendessert mit Vanilleglace und marinierten Blaubeeren		
	· Portion	Fr.	5.50
GLACE	Schokolade, Vanille, Erdbeeren und Rhabarberjoghurt		
	· Kugel	Fr.	3.50
	· Portion Rahm	Fr.	1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Basler Rauchwurst: Schweiz | Herkunft Rindshuft: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MITTWOCH, 18. MAI 2022

SUPPE 1	Artischocken-Cremesuppe mit Basler Rauchwurst		
SUPPE 2	Fenchelsuppe mit Orangen und Amarant		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	8.00
	· Kleine Portion	Fr.	3.50
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Pouletbrüstchen gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch Casarecce-Teigwaren Blattsalat mit gerösteten Kernen		
ohne Fleisch	Crêpes gefüllt mit Frischkäse und Bärlauch Casarecce-Teigwaren Blattsalat mitgerösteten Kernen		
	· Grosse Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	15.00
	· Kleine Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	11.00
TAGESDESSERT	Kokostarte mit Granatapfel und Kiwisalat		
	· Portion	Fr.	5.50
GLACE	Schokolade, Vanille, Erdbeeren und Rhabarberjoghurt		
	· Kugel	Fr.	3.50
	· Portion Rahm	Fr.	1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Basler Rauchwurst: Schweiz | Herkunft Pouletbrust: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DONNERSTAG, 19. MAI 2022

SUPPE 1	Bohnensuppe mit Tête de Moine-Crostini		
SUPPE 2	Fenchelsuppe mit Orangen und Amarant		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	8.00
	· Kleine Portion	Fr.	3.50
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Lamm-Cevapcici Apfel-Schalottenkonfit Römische Gnocchi mit Mohn Broccoli mit Mandeln		
ohne Fleisch	Gelberbsen-Apfeltaler an Schalottensauce Römische Gnocchi mit Mohn Broccoli mit Mandeln		
	· Grosse Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	15.00
	· Kleine Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	11.00
TAGESDESSERT	Mascarpone-Parfait mit Brownie und karamellisiertem Popcorn		
	· Portion	Fr.	5.50
GLACE	Schokolade, Vanille, Erdbeeren und Rhabarberjoghurt		
	· Kugel	Fr.	3.50
	· Portion Rahm	Fr.	1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Lammcevapcici: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

FREITAG, 20. MAI 2022

SUPPE 1	Bohnensuppe mit Tête de Moine-Crostini		
SUPPE 2	Mais-Currysuppe mit Ingwerschaum		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	8.00
	· Kleine Portion	Fr.	3.50
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes an Balsamico-Perlzwiebelsauce Erbsen-Risotto Blattsalat an Zitronen-Sauerrahmdressing		
mit Fisch	Zanderfilet an Balsamico-Perlzwiebelsauce Erbsen-Risotto Blattsalat an Zitronen-Sauerrahmdressing		
	· Grosse Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	15.00
	· Kleine Portion inkl. 2 dl Mineralwasser	Fr.	11.00
TAGESDESSERT	Rhabarberflan White Peach Granité und Sandgebäck · Portion	Fr.	5.50
GLACE	Schokolade, Vanille, Erdbeeren und Rhabarberjoghurt · Kugel · Portion Rahm	Fr.	3.50 Fr. 1.00

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kalbsgeschnetzeltes: Schweiz | Herkunft Zanderfilet: Europa (FA05), Zucht
Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal